



石頭烤玉米

讓你聞香必下馬

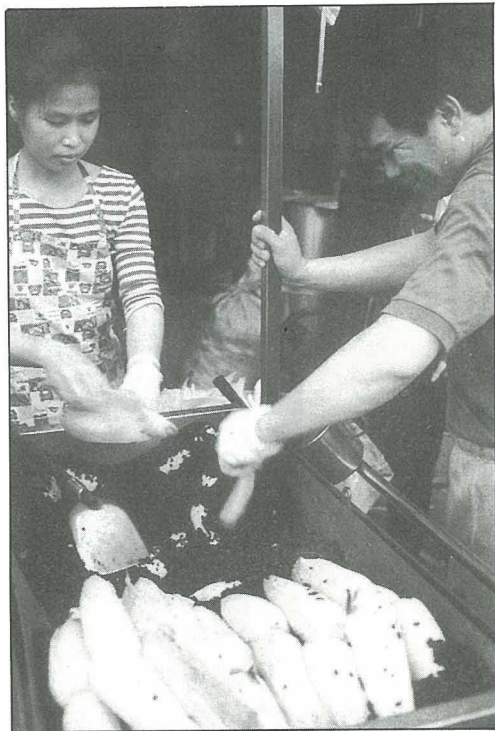
台南吃的文化一向是膾炙人口的，不只傳統的肉粽、鱔魚麵、鑼邊趖、棺材板……等有獨特的料理方法，連烤玉米也有新花樣。

這種新花樣是把新鮮的糯性玉米埋入上百度的熱石粒堆中，再經灑水後，以其高溫蒸氣將玉米燜得七~八分熟，然後再上炭架加調味料烤熟。由於烤法新穎，加上風味的確不同凡響，聞香下馬的消費族於是愈來愈多。

在台南市做這種石頭烤玉米最富盛名的是位於西區海安路的「石頭鄉」，據王姓業者表示，他經營「石頭鄉」已七年多了，他的師傅目前住在台中市，由於石頭烤玉米的確好吃，在同條街上相同的攤位也增至6家，而全台南市總共也有20多家了。

王先生的攤位每天下午2點開張，到晚上10點收攤，每天要賣出200~300台斤的玉米，由於生意實在太好了，幾乎沒什麼休息，每天收攤後，他們一家人都累兮兮。

王先生特明說明他烤的玉米都是當天鮮採的糯性玉米，由於這種玉米一般農民並不普



王先生經營「石頭鄉」7年，對加熱處理的「石頭」品質要求很高。一穗20~30元的石頭烤玉米，消費者認為值得。



遍栽培，所以他的貨源都是和固定農民契作的，正因為契作價格高，所以他賣的烤玉米每條需賣20~30元才划得來。這樣的價位是比水煮玉米再炭烤者貴一些，可是據他經營多年的經驗瞭解，只要消費者認為好吃的話，多花一點錢他們並不在乎。

為了維護信譽，王先生對加熱處理過的石頭要求就很高，比較劣質的石頭他都毫不遲疑的淘汰，對調味料那更不必說了，絕對是既新鮮又色香味俱全。

對於有些不喜歡加調味料再經炭烤的人，不妨吃直接用熱石頭燜熟的成品，口味也很香甜。如果要吃這種「素料」者要先說明，若讓玉米在石頭堆火浴一些時候，就可完全熟了。

據知重視小吃文化的台南市消費族，除了對海安路的「石頭鄉」玉米情有獨鍾外，對其芳鄰經營的「草蜢」波霸奶茶也是趨之若鶩，似乎兩者配著吃，既浪漫又能消暑呢！